



美食周刊

Food Weekly



总第211期 今日4版 每周二出版
联合主办 北京烹饪协会
主编 吴颖

C1-C4

2013.12.31

C2 北京餐企清洁生产将获补贴

北京餐企开展节能、减排等清洁生产项目,将有望获得市政府给予的项目投资金额30%的补贴。上周,北京烹饪协会组建“北京市餐饮行业清洁生产中心”,为全市餐企清洁生产提供政策指导与咨询服务。

C3 全聚德食品布局社区零售

无论是在交通枢纽还是在大型社区,都可以见到全聚德京点食品专卖店、专柜的身影。全聚德入味烤鸭、各种鸭类休闲食品,仿膳的宫廷点心,丰泽园八大件面点等最具代表性的京味儿美食,都能轻松买到。

C4 糕点托成食品安全消费盲点

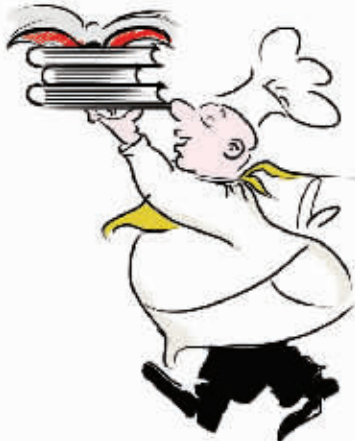
各面包店自制糕点花样繁多,其外面都少不了一个小小的糕点纸托。然而,糕点托是否符合卫生指标,是否能微波加热,却是不得而知的事情。专家告诫:糕点托加热不得超100℃,否则会有安全隐患。

2013年
策·划

2014年影响餐饮业十大政策展望

北京商报记者 徐慧 楚超/文 贾丛丛/漫画

明日将跨入2014年。在北京加大治污力度,以及《餐饮业管理办法》实施、《食品安全法》修订的大背景下,新的一年中,餐饮经营者将会承担更多的社会责任,从食材采购、油烟排放,到餐厨垃圾处理,都将建立起全程可追溯的监管体系,而建设节约型餐饮有望成为明年市场的主旋律。



是国家建立食品安全责任强制保险制度,保证食品安全事故中的受害人得到及时的经济补偿。

5. 东城区传出“限餐饮令”

今年11月,东城区发布“2013-2017年清洁空气行动计划实施方案”,强化资源环保准入约束。按照该方案,2014年,该区不再增加餐饮企业总量,历史遗留的居民楼下餐饮企业只减不增,并将在簋街、南锣鼓巷、南新仓等地区进行餐饮企业限批试点。据悉,该方案是本着控制空气中细颗粒物年均浓度的原则制定的。不过,由于该方案未出台细则说明,餐饮企业对“该区不再增加餐饮企业总量”的具体含义——究竟是不增加新的餐企注册还是不再增加连锁门店并不清楚,希望政府部门予以明确。

6. 分离地沟油将获清洁生产补贴

11月21日,市发改委联合相关部门启动服务业清洁三年推广计划。未来三年,将在包括住宿和餐饮业、商业零售业等十大重点领域实施清洁生产,包括严控地沟油、餐馆厨余垃圾处理、商场超市“限塑”及回收包装等项目。各行业领域年综合能耗5000吨标准煤以上的重点单位和自主推进清洁生产的典型单位,共计318家企事业单位被纳入此次推广计划。本市将对这些领域的清洁生产项目加大补贴力度,对通过论证评审拟实施的清洁生产项目,给予项目投资总额30%的财政资金支持,单个项目补助金额最高不超过2000万元。

(下转C2版)

1. 拟全程追溯十类高风险食品

今年8月,新挂牌的北京市食品药品监督管理局相关负责人透露,北京将对十类高风险食品实施全程追溯。拟被列入严格监控范围的食品种类包括乳制品、肉制品、调味品、面制品、糖酒、酱腌制品、食用油、膨化食品、冷藏冷冻食品、果汁饮料十类。目前,北京85%的食品都是依赖外埠或国外供应。按照计划,北京市将构建统一的全程追溯信息平台,依法公开重点高风险食品的全程追溯信息,以及食品生产经营者、从业人员的信用信息,对于严重违法经营者将实行终身行业禁入。

2. 食品相关标准将删繁就简

9月,国家卫生计生委根据《食品安全

法》及其实施条例规定和《食品安全国家标准“十二五”规划》要求,拟定《食品相关产品标准的清理建议》征求意见稿。征求意见稿中,对之前的265项食品相关产品标准进行整理,将曾经同类产品中的多项产品标准整合为一。此外,除《液体食品复合软包装材料(QB/T 3531-1999)》一项将废止外,《一次性筷子 第1部分:木筷(GB 19790.1-2005)》等219项标准将不再纳入食品安全国家标准体系。

3. 餐企打包服务将有章可循

2013年10月,由中国商业联合会负责制定的《餐饮服务企业打包服务管理要求》公开征求意见。征求意见稿规定,餐企服务人员对于有剩余食品的顾客应主动征询意见,按照顾客意愿进行打包。打包容器应符合相关安全卫生的规定,并要

在采购时索取生产企业的生产许可证等相关证件及购货凭证,建立台账。此外,打包所使用的容器应便于携带,并适应不同种类打包食品的要求,如盛放汤汁食品的容器应能防止外渗和洒漏。宜在打包盒显著位置张贴打包食品食用要求的提示标签,并向顾客提示打包食品的食用要求。

4. 《食品安全法》首次大修

10月29日,《食品安全法》(修订草案送审稿)向社会公开征求意见。草案主要有四大亮点:一是加大惩罚,将非法添加等严重危害食品安全的行为罚款额度由原法规定的5-10倍罚款提高到15-30倍。二是网售食品出问题,网络食品交易第三方平台提供者应承担连带责任,并先行赔付。三是加强监管,禁止以委托、贴牌、分装方式生产婴幼儿配方食品。四

食说

坦诚多些 误判才能少

吴颖

12月24日下午,北京烹饪协会牵头,邀请市工商局合同处处长到会向20多家著名餐企详解引发争议的“餐饮霸王条款”,虽然会上餐企和工商部门双方态度诚恳,推心置腹,但是会后至今没有下文。餐饮企业对工商拖延解决问题再表不满。

据相关人士透露,在12月9日工商局通过媒体发布餐饮六条“霸王条款”引发餐饮行业怨声之后,此次工商部门是

首次通过协会组织多家餐饮企业直接面谈。

据了解,此次见面会工商特别提议不要让媒体参加。会上餐饮企业和工商才彼此都透了底,说了心里话。会上,工商部门给了参会企业一份比官网上更详尽的解读,并再三强调,“霸王条款”不是工商的意思,是媒体的误读误判。

那么,为什么工商部门至今不对媒体

的误判误读去公开讨说法,或者以工商的权威解读来扶正呢?为什么非要一次次通过各协会向企业解释呢?这样做是要表达工商部门认识到之前的做法不妥,而承认错误吗?如果跟企业承认了错误,那接下来要不要纠正错误?这是所有餐饮企业都关心的事情。

既然认识到工作有误,解释不到位导致媒体误读,是不是应该通过媒体再纠正

过来?我们党一贯讲究实事求是,有错必改。错了不怕,就怕认识到了还不想改,不敢把自己的伤疤公之于众。

拒众而私聊或者暗箱操作,也许,工商局采取的是拖延战术,一旦餐饮企业谅解了,一旦到明年1月9日条款生效了,这次的“霸王条款”之争也就不了了之了。反正现在的社会影响已经让媒体喊出来了,工商局明显占据着舆论的优势。

美食专家顾问团 姜俊贤 冯恩援 邢颖 边疆 高波 许萌 赵书 王成荣 赖阳 洪涛 罗远琪 王美萍 孟凡贵 苏文洋 刘一达